■発行　平成27年11月1日

やりゆうでぇ 91

ショウガは しょうがないばぁ 体にえいぜよ

ショウガの生産量は、高知県が日本一。温暖な気候の香南市でも、盛んに栽培されています。近年の健康ブームの後押しもあり、ショウガは広く取り上げられ、薬品やサプリメント、飲料水などに活用されています。家庭では、古くから薬味や魚類などの匂い消しとして、料理には無くてはならない野菜のひとつです。

アイディアと行動力で地産地消に尽力されている、香我美町の別役清邦さんにショウガのことを聞いてみました。

担当：広報編集委員　相原秀夫

■しょうがないけど難しい

「最近の天候は、集中して雨が降り続いたりして、ショウガの栽培は難しい時もありますね。」と、話し出してくれた別役さん。

「ショウガは、11月ごろが収穫時期になり、夏の間はショウガが成長する大事な時期。天候により、作業も大きく左右されますね。また、病気が発症すると、たちまち伝染し拡大します。そうなると畑ひとつダメにしてしまうかもしれません。ですから、畑への手入れ、特に土には神経を使い、気を抜けないんです。菌などを畑に持ち込まないように、畑に入る時は履き物を変えたりして、ケアしています。やはり品質が第一ですからね。」

日々、精魂込められての作業に、脱帽しますね。

「高知県のショウガは全国から注目されていますし、特に香南市産は実がつまって重く、しっかり辛味もついています。全国のスーパーや、高級料理店などにも出荷されています。決して、メインになる食材ではないが、無いと困りますよね。」

香南市産のショウガが全国に出荷されていると聞くと、うれしく感じますね。

■アイデアで勝負

一般的にショウガは、小分けして袋詰めで販売されてます。家庭でそれぞれ、用途に合わせて切り分けたり、味付けしたりするのですが、別役さんは、以前からもっと違った商品提供ができないかと、取り組みをされていたようです。

「ショウガの加工をもっとおもしろくできないか？常にアイデアを考えるようにしています。以前は、ショウガをふりかけのようにサッと使えるように、パウダー状にしてみました。細分化させるのが、非常に難しかったですね。また、酒造メーカーと共同で、ショウガ酒も作りました。飲んでいただいた方からは『飲みやすく、他のと比べても、体がポカポカしてくるよ』と言っていただいたこともあります。まあ、酔いますからね（笑）そこは、個人差ということで。」

他企業をも巻き込んだ商品作り、その行動力はすごいですね。

「試行錯誤はもちろんですが、やりがいもありますよ。初めてのことも多く、時間はかかりますが、自分の成長を感じることができますよ。」

苦労もあるようですが、原料に手を加えることでバリエーションも増え、ショウガの需要がますます増えていけばいいですね。

■志

そんな別役さんは、仕事が終われば、子どもたちにサッカーを教えているそうです。

「子どもたちには、サッカーの技術向上も大事だけれど、基本的なあいさつや礼儀、仲間意識などを学んでほしいと思ってます。僕も、ショウガの仕事を通じてまわりの方に助けられ、成長してきました。これからは、地域にも親にも恩返しする番です。」

自ら模範となり、指導していく姿は、男としてのかっこよさがありますね。

■ショウガの効果

アメリカの国立がん研究所によると、ショウガは、がん予防効果が高い食品として認知されているそうです。今年の冬は、地元のショウガを食し、体を暖かくして過ごしてみては、いかがでしょうか？風邪予防にもぜひどうぞ。

■会場　野市中央公民館サンホール
■全席指定5，000円
■チケット販売開始
11月10日(火)午前9時～
■チケット取り扱い
野市中央公民館・イープラス他
■問い合わせ
野市中央公民館
☎56-1056

広報 i 広報紙
スマホで広報を見よう
i広報紙アプリのダウンロードはこちらから

《広報へのメール》
kouhou@city.kochi-konan.lg.jp
《香南市のホームページ》
http://www.city.kochi-konan.lg.jp

■編集　香南市広報編集委員会（市役所総務課秘書広報係）
〒781-5292 高知県香南市野市町西野2706 Tel.0887-56-0511 ■印刷（株）高知新聞総合印刷